



Soupes froides

Soupe froide d'asperges



2h35 **15 min** **20 min** **2h** **50**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

8 Asperge(s) verte(s)
160 g Pomme(s) de terre
50 cl Bouillon de légumes
1 Poivre
1 Sel

Étape 1

Préparation de la soupe

- 1** Laver les asperges et en retirer un tiers du côté du pied. Couper le reste en tronçons.
- 2** Peler puis couper en morceaux les pommes de terre.
- 3** Mettre le bouillon de légumes dans une casserole, puis le porter à ébullition. Y ajouter alors les légumes et laisser cuire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes.
- 4** Verser les légumes dans une passoire en gardant le bouillon de cuisson.
- 5** Mettre les légumes dans le mixeur et mixer le tout. Une fois une pâte grossière obtenue, ajouter du bouillon au goût, la moitié environ, jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- 6** Laisser refroidir au frais.

Étape 2

Dressage

- 1** Saler et poivrer si nécessaire, et servir dans des petits bols.